Notice d'utilisation

Cuisinière gaz
50 x 60
CG 5012

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant:

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Nous savons que vous attendez de cet appareil qu'il vous apporte pleinement satisfaction en termes d'efficacité, fiabilité, facilité d'utilisation.

C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin, la plus grande attention.

Son utilisation est très simple. Cependant, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice. Bien connaître votre nouvel appareil c'est non seulement éviter au départ une erreur de manipulation susceptible de l'endommager, mais c'est aussi vous familiariser avec toutes les possibilités qu'il vous offre.

Nous souhaitons que la satisfaction que vous aurez dans son utilisation vous amène à nous choisir pour d'autres appareils de notre marque.

A bientôt et encore merci.

SOMMAIRE

A l'attention de l'utilisateur

	Page
Avertissements importants	**4**
Description de l'appareil	**6**
L'intérieur du four	**7**
Conseils avant la première utilisation	**7**
Comment utiliser la table de cuisson	**8**
Comment utiliser le four	**9**
Accessoires du four	**10**
Conseils d'utilisation: la table de cuisson	**11**
Conseils d'utilisation: le four	**12**
Guide des cuissons	**13**
Entretien et nettoyage	**14**
En cas d'anomalie de fonctionnement	**15**
Conditions de garantie	**16**
Plaque signalétique	**17**
Service Après Vente	**17**

A l'attention de l'installateur

	Page
Consignes de sécurité	**18**
Caractéristiques techniques	**19**
Installation de l'appareil	**20**
Mise en place de l'appareil	20
Raccordement gaz	20
Adaptation des brûleurs au gaz utilisé	**22**

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:

Instructions de sécurité

Descriptions d'opérations

Conseils et recommandations

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pomme de terre frites, beignets, ...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir.**
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Evitez tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyez le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après-vente.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feullies d'aluminium, etc. ...).
- Essuyez les salissures qui se trouvent sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.

- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Avant de fermer le couvercle, éteignez tous les brûleurs et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.
- Changez la tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Pour cet appareil, nous vous proposons un écran de protection amovible disponible en option auprès de votre revendeur (voir chapitre "CARACTERISTIQUES TECHNIQUES").
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

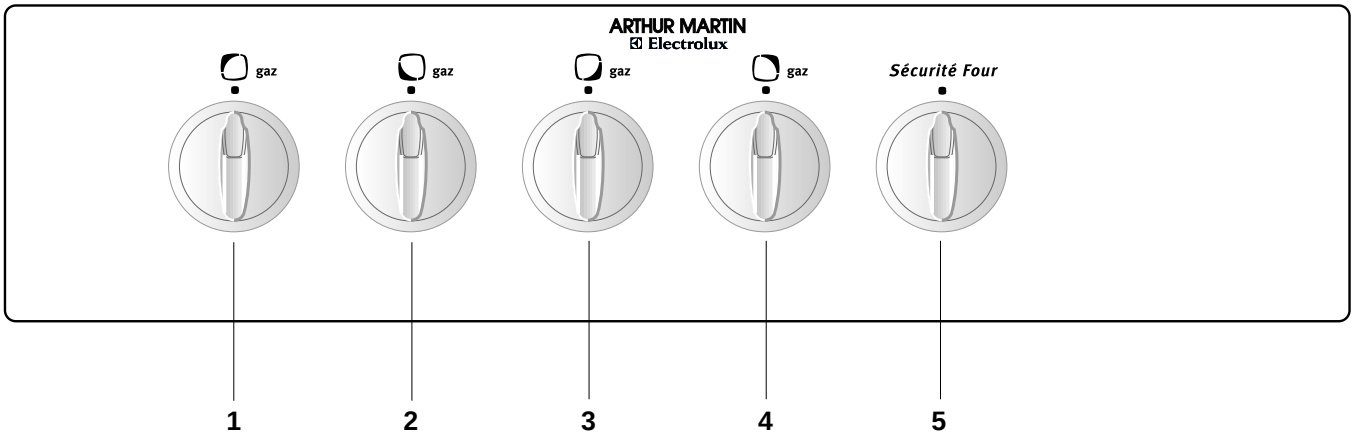
En cas d'anomalie de fonctionnement, le service après-vente du vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), consultez notre Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Bandeau de commande



1 Commande de brûleur arrière gauche

2 Commande de brûleur avant gauche

3 Commande de brûleur avant droit

4 Commande de brûleur arrière droit

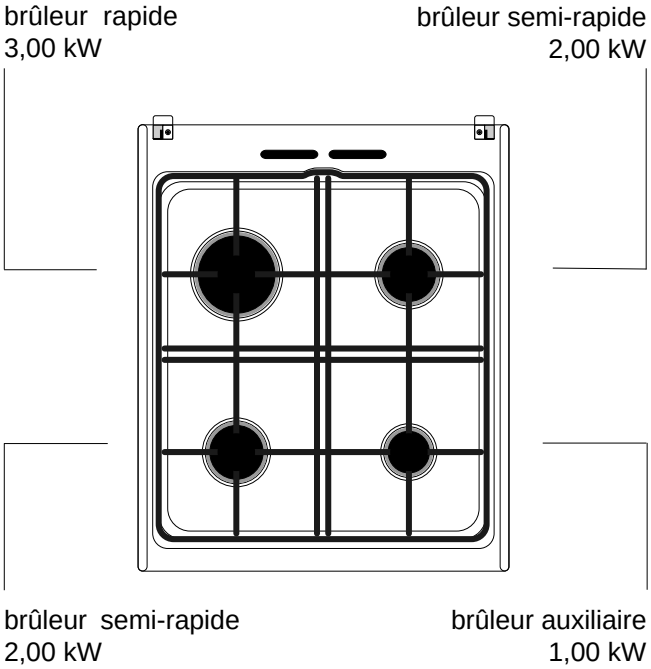
5 Commande de four

Table de cuisson

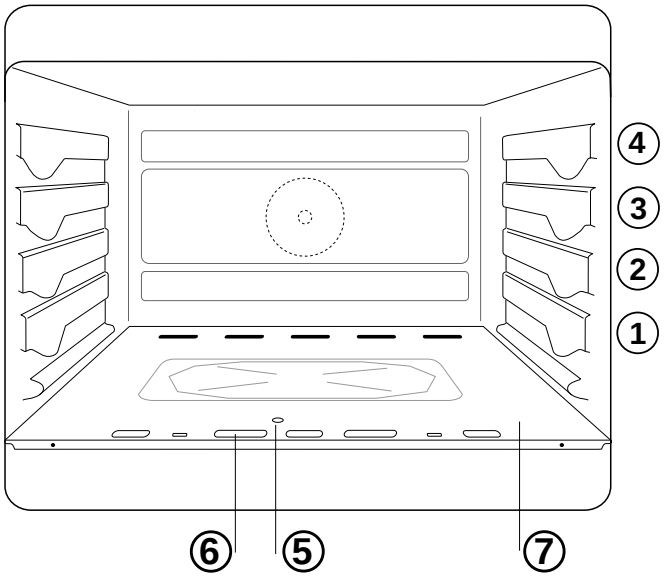
Votre table de cuisson est équipée de brûleurs à ralenti progressif.

Ceux-ci se caractérisent par leur souplesse de réglage, ils permettent :

- d'obtenir très facilement toutes les allures comprises entre le plein débit et le débit réduit.
- de repérer la position concernant chaque type de cuisson selon vos habitudes personnelles et de retrouver ensuite cette position sans tâtonnement.



L'INTERIEUR DE FOUR



① à ④ Niveaux de Gradins

⑤ Brûleur de four

⑥ Orifice de visualisation des flammes

⑦ Sole

CONSEILS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Le four

Premier nettoyage
Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Première opération

Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.
Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

Comment procéder

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez tous les accessoires du four.
3. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants **(sauf la plaque signalétique)** qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
4. faites chauffer la four en positionnant la commande de four sur le repère maxi pendant 30 minutes, afin déliminer l'odeur provenant du calorifuge.

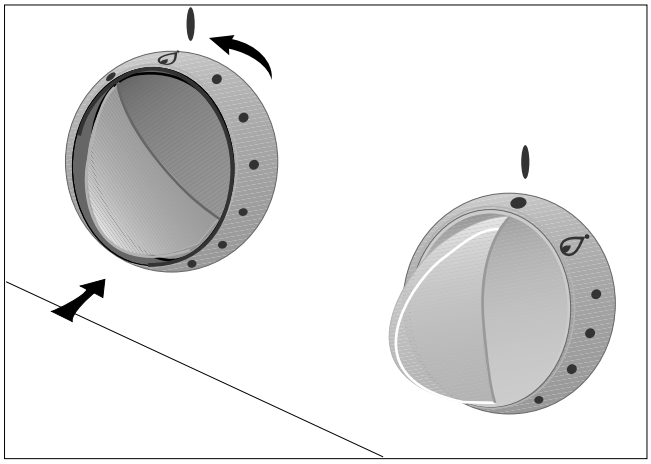
Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

La durée et le température de cuisson indiquées dans les guides des cuissons sont adaptées à votre nouvelle cuisinière. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.

COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

- ● position arrêt
- débit maximum
- débit minimum



Pour allumer les brûleurs :

1. Présentez une flamme au brûleur
2. En même temps, poussez et tournez la commande du brûleur choisi dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère maxi.

Pour éteindre les brûleurs :

Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt.

Les collerettes de commandes des brûleurs de table

Les commandes des brûleurs de table sont constituées d'une manette et d'une collerette sérigraphiée:

●

Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

Sécurité

Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.

Vaillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (utensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliments contenant du sucre, etc. ...).

Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

COMMENT UTILISER LE FOUR

Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Le four est équipé d'un brûleur gaz à la sole.
Le brûleur du four est équipé de sécurité à thermocouple. Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme (courant d'air violent, débordement important d'eau ou de lait...) une sécurité par thermocouple coupe l'alimentation en gaz du brûleur de four.

La commande de four

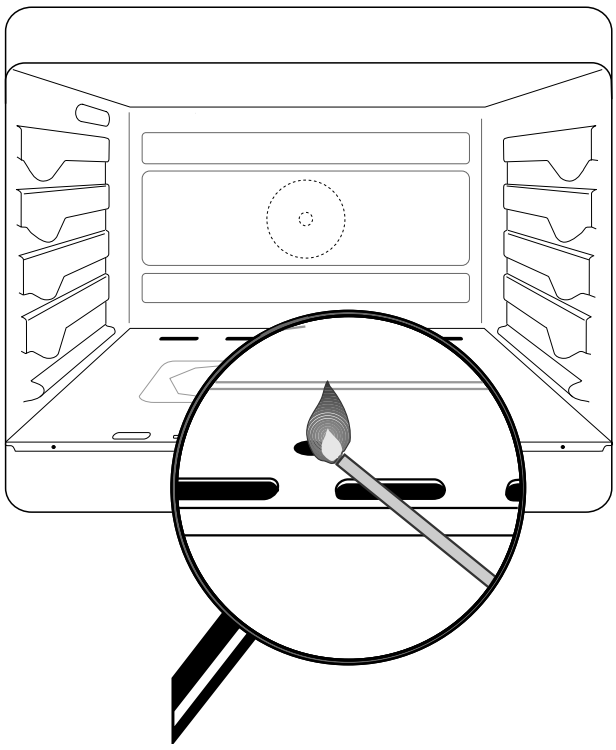
Le réglage se fait sur 8 graduations.
En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

●	Position arrêt
1 - 8	Plage de température du four

Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

Pour allumer le brûleur de four

1. Ouvrez la porte du four.
2. Présentez une flamme à l'orifice d'allumage, en même temps, poussez et tournez la commande four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère maxi et maintenez la commande enfoncée.
3. Maintenez ensuite la commande enfoncée pendant 10 secondes environ pour activer la sécurité de four (thermocouple).
4. Si le brûleur s'éteint, renouvelez l'opération en maintenant la commande enfoncée 15 secondes maximum.
5. Vérifiez la présence des flammes par l'orifice à l'avant de la sole.
6. Réglez ensuite la commande sur le repère désiré
7. Fermez la porte du four.

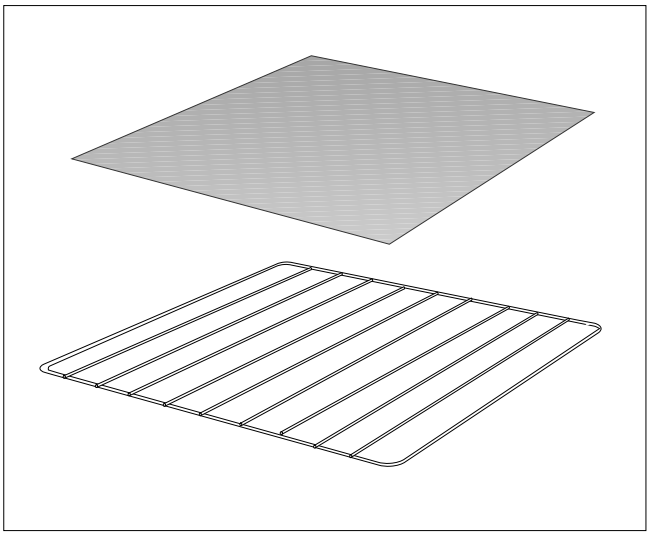


Ne tournez jamais la manette avant d'approcher la flamme.
Au cas où le brûleur de four s'éteindrait accidentellement, tournez la manette jusqu'à la position arrêt. Attendez 1 à 2 minutes avant d'allumer à nouveau.

Pour éteindre le brûleur du four

Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée sur la position "arrêt".

Accessoires du four



En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

1 plaque à pâtisserie

1 grille support de plat

Les préparations posées sur la plaque à pâtisserie ou sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

La plaque à pâtisserie

Elle s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus. Elle doit être posée sur la grille support de plat.

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

CONSEILS D'UTILISATION: LA TABLE DE CUISSON

Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

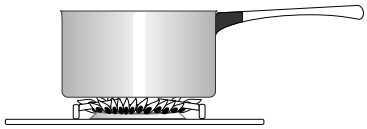
Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

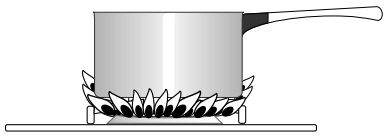
- 12 à 22 cm de diamètre pour les brûleurs semi-rapides avant gauche et arrière droit.
- 16 à 26 cm de diamètre pour le brûleur rapide arrière gauche.
- 8 à 16 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire avant droit.

Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, lessiveuse, bassine à confiture, couscoussier, ...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée, ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commandes.

Bonne utilisation



Mauvaise utilisation
(Gaspillage d'énergie)



Pour un bon allumage de vos brûleurs

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux soient:
    - correctement mis en place,
    - parfaitement secs.

CONSEILS D'UTILISATION: LE FOUR

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour les positions 1 à 5
- 15 minutes environ pour les positions 6 à 8.

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

Nos conseils

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés

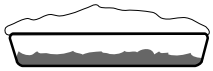
Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

A L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type **B** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type **A** ou remontez le moule d'un niveau

GUIDE DES CUISSONS

Le préchauffage du four est nécessaire, il doit se faire sur la position choisie pour la cuisson.
Temps de préchauffage : 8 minutes pour les positions de 1 à 5
15 minutes pour les positions de 6 à 8.

Préparations	Position du thermostat	Gradin	Temps de cuisson
VIANDES			
Boeuf	5 ½ - 6 ½	2	15 min / 500 g
Gigot d'agneau	5 ½ - 6 ½	2	15 min / 500 g
Porc	4 - 5	3	35 min / 500 g
Veau	4 - 5	3	35 min / 500 g
Volailles	4 - 5	2	25 à 35 min par 500 g selon épaisseur ou grosseur
POISSONS			
Gros poissons	4 - 5	2	25 - 35 min
Petits poissons (tranches et filets)	4 - 5	2	20 - 30 min
LEGUMES			
Gratin dauphinois	4 ½ - 5 ½	2	60 - 70 min
Tomatoes farcies	4 ½ - 5 ½	2	60 - 70 min
ENTREES			
Croûtes feuilletées	5 ½ - 6 ½	2	20 - 30 min
Paté en terrine	2 ½ - 3 ½	2	90 - 100 min dans un plat au bain-marie
Pizza	4 ½ - 5 ½	2	20 - 30 min
Quiche lorraine	4 ½ - 5 ½	2	40 - 45 min
Soufflé au fromage	4 ½ - 5 ½	2	40 - 50 min
PATISSERIES			
Biscuits de Savoie	2 ½ - 3 ½	3	35 - 45 min
Brioches individuelles	4 - 5	2	20 - 30 min
Cake	2 ½ - 3 ½	2	50 - 55 min
Génoise	2 ½ - 3 ½	3	30 - 40 min
Kouglof, brioche en moule	4 - 5	2	25 - 35 min
Macarons	2 ½ - 3 ½	3	20 - 30 min
Pâte brisée (non garnie)	4 - 5	2	20 - 30 min
Pâte à choux	4 ½ - 5 ½	2	40 - 50 min
Quatre-quarts	2 ½ - 3 ½	3	35 - 45 min
Sablés	2 ½ - 3 ½	3	20 - 30 min
Tarte aux fruits (pâte brisée)	4 ½ - 5 ½	2	40 - 45 min
Tarte aux fruits (pâte levée)	4 ½ - 5 ½	2	35 - 40 min

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

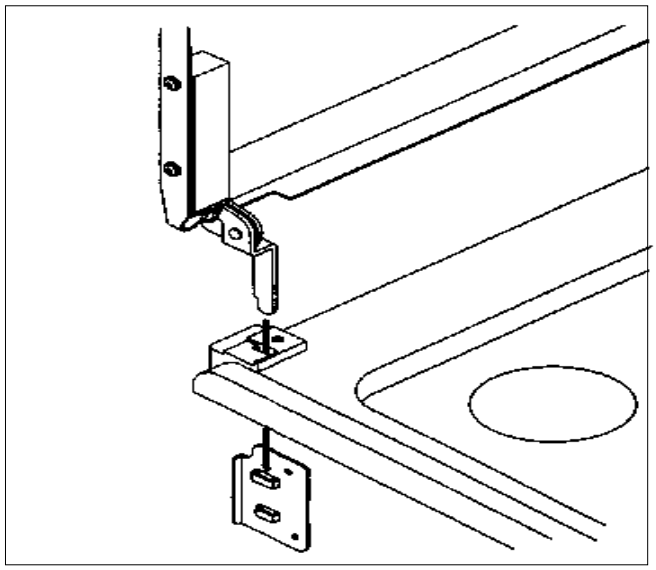
Températures approximatives correspondant aux repères de thermostat

1	2	3	4	5	6	7	8
150°C	155°C	160°C	180°C	200°C	220°C	240°C	MAX

Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez- vous que chaque manette est sur la position **arrêt** et attendez que l'appareil soit refroidi.

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.



Nettoyage du couvercle :

Pour mieux nettoyer le couvercle, ouvrez-le et retirez-le de son logement. Nettoyez le avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez. Remontez-le en appuyant fortement pour le faire entrer dans son logement.

Grille émaillée :

Lavez la à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Brûleurs (chapeaux et couronnes) :

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.
Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux sont bien en place et parfaitement secs.

Bandeau de commandes et manettes :

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Porte, tiroir et côtés :

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage du four à émail lisse

Les parois sont en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher.

Entretien regulier :

Après chaque cuisson salissante, pensez à nettoyer les parois avec une éponge et un détergent doux pour retirer les projections grasses; ainsi votre four dégagera moins de fumée lors de cuissons ultérieures et restera propre plus longtemps. En cas de débordements sur la sole, retirez-la pour la laver plus facilement.

Entretien périodique :

Utilisez des produits spéciaux du commerce.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
• Aucun brûleur ne s'allume.	**Vérifiez que:** • l'arrivée de gaz est ouverte. • la position de tuyau gaz est correcte. • la bouteille ou la cuve n'est pas vide.
• Un brûleur de table ou le brûleur de four ne s'allume pas.	**Vérifiez que:** • l'ensemble du brûleur de table ou de four est correctement remonté. • le brûleur n'est pas mouillé.
• Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	**Vérifiez que:** • la durée de préchauffage est suffisante (voir chapitre "Guides des cuissons"). • la position de thermostat sélectionnée est adaptée. • la durée de cuisson est adaptée. • la grille est bien positionnée dans le four. • le récipient de cuisson est bien adapté.
• Le four fume.	**Vérifiez que:** • le four ne nécessite pas de nettoyage. • la préparation ne déborde pas. • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur le parois du four. • la position du thermostat sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votre Service Après-Vente.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie contractuelle
Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre «Réserves».

Conditions d'application :
Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves :
Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :
- si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale
Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

GARANTIE EUROPEENNE ARTHUR MARTIN / ELECTROLUX

Si vous deviez déménager vers un autre pays d'Europe, la garantie accompagne votre appareil jusqu'à votre nouvelle résidence, aux conditions suivantes :

- La date de départ de la garantie est la date d'achat du produit.
- La durée de la garantie ainsi que son étendue (pièces et/ ou main d'œuvre) sont celles en vigueur dans le nouveau pays où l'appareil est utilisé.
- Le bénéficiaire de la garantie est le propriétaire de l'appareil. La garantie ne peut être cédée ou transférée à une autre personne.
- Votre nouvelle résidence est dans l'Union Européenne ou dans un pays de l'Association Européenne de Libre Echange.
- L'appareil est installé et utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation et indications figurent sur la plaque signaletique, avec une attention pariculière à les types de gaz et la pression d'alimentation.
- L'appareil et utilisé à des fins domestiques normales (ceci excluant notamment tout usage intensif, professionnel ou semi-professionnel).
- L'appareil est installé conformément aux normes de sécurité et à la législation en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Pour toute question concernant la garantie européenne, vous pouvez prendre contact avec l'un de nos Services Consommateurs :

France
✆ 03 44 62 22 22
✉ BP 50142 - 60307 Senlis cédex

Allemagne
✆ +49 (0)911 323 2600

Italie
✆ +39 (0)1678 47 053

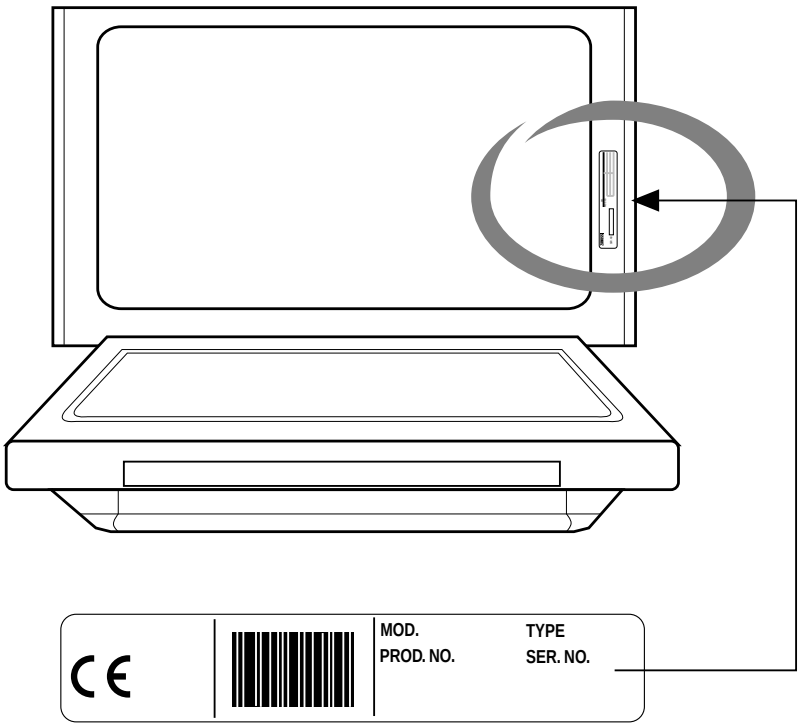
Royaume-Uni
✆ +44 (0)1635 572 799

Suède
✆ +46 (0)20 78 77 50

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.



SERVICE APRES VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisament aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 28 m3/h.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.
- Cette cuisinière est un appareil du type X, c'est à dire que les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

Raccordement à un réseau gaz :

Vérifiez que:

- le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation (consultez votre compagnie de distribution du gaz),
- tous les raccords sont bien étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tuyau souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changez le tube souple un peu avant la date d'expiration indiquée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977 - règles techniques et de sécurité applicables aux installation de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Normes DTU P.45 - 204 - installations de gaz.
- Règlement sanitaire départemental.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type de la cuisinière R79
Appareil isolé : ..... classe 1
Appareil réglé en gaz naturel ..... G20 20 mbar
Conversion possible en gaz butane, propane
Débit calorifique nominal ..... 11 kW

La table de cuisson

Couvercle ..... tôle émaillée
Grille de table ..... 1 grille support de casseroles en acier émaillé
Foyer avant droit ..... brûleur auxiliaire 1,00 kW Ø 55 mm
Foyer arrière droit ..... brûleur semi-rapide 2,00 kW Ø 71 mm
Foyer avant gauche ..... brûleur semi-rapide 2,00 kW Ø 71 mm
Foyer arrière gauche ..... brûleur rapide 3,00 kW Ø 102 mm

Le four

Four ..... gaz
Puissance du brûleur de four ..... 3,00 kW
Dispositif de sécurité par thermocouple du four ..... oui
Nettoyage ..... émail lisse

Accessoires

1 grille support
1 plaque à pâtisserie

Dimensions

Hauteur couvercle levé ..... 144 cm
Hauteur ..... 85 cm
Largeur ..... 50 cm
Profondeur ..... 60 cm
Poids ..... 48 kg environ
Volume utile ..... 45 l

Option disponible auprès de votre revendeur

Ecran de protection amovible de porte ..... Référence KPF50W1 N°9499115015

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

CE Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:
- 90/396 (Appareil Gaz)
- 93/68 (Directives Générales);
et modifications successives.

Mise en place de l’appareil

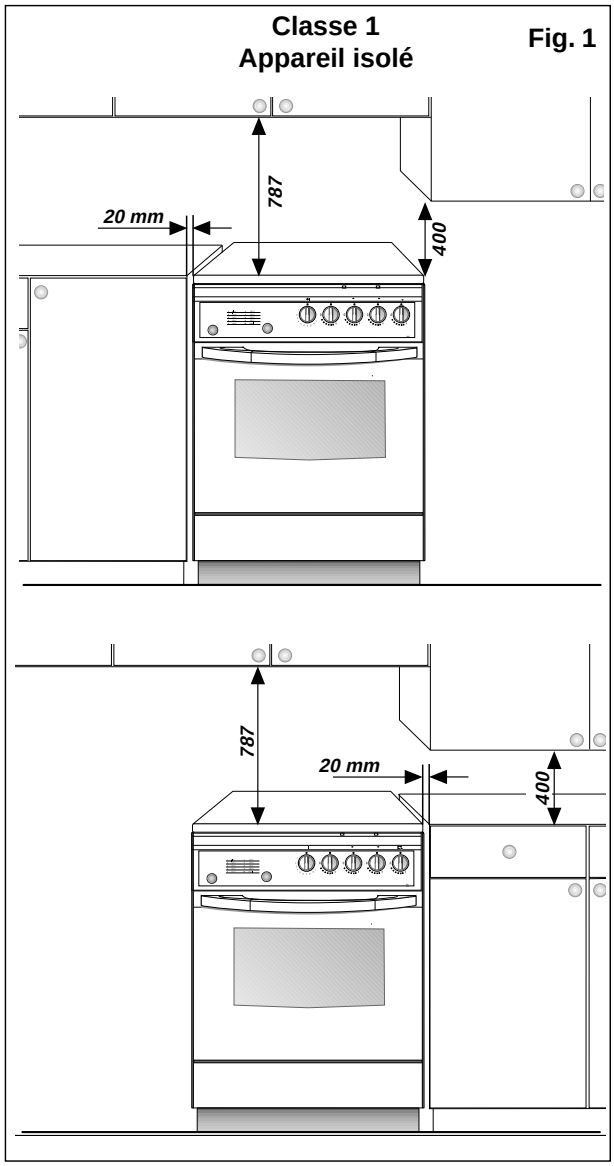
Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l’appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l’indiquent les dessins **(Fig. 1)**.

Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 4 pieds réglables permettant une parfaite mise à niveau ainsi que l’ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Utilisez une clé plate n° 35 pour visser ou devisser les pieds.



Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaquette signalétique.
Il peut s’avérer nécessaire de passer de l’utilisation d’un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

Important :

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l’appareil, assurez-vous que la pression d’alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le **tableau n°1**.
Si l’appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, vérifiez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

Choix du tuyau pour un appareil isolé (classe 1)

a) Pour les gaz distribués par réseau

Tuyau souple :

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz **(Fig. 2).**
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et **à le fixer avec un collier.**

Tuyau flexible :

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m **(Fig. 3)**.
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.

Tuyau rigide :

- Un tuyau rigide avec écrou.

b) Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve

Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimum d'1 m., cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz.

- Pour les installations anciennes et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane **(Fig. 4)**.
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et **à le fixer avec un collier.**

Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NF D 36 121 ou NF D 36 103 ou NF D 36 107 pour les gaz naturels, et NF D 36 112 ou NF D 36 125 pour les gaz butane/propane.

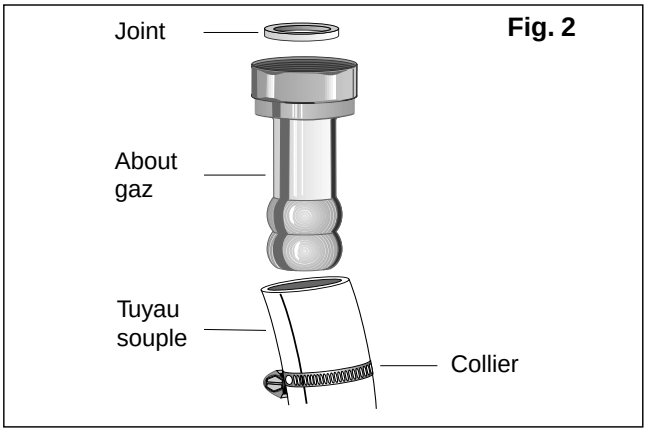


Fig. 2

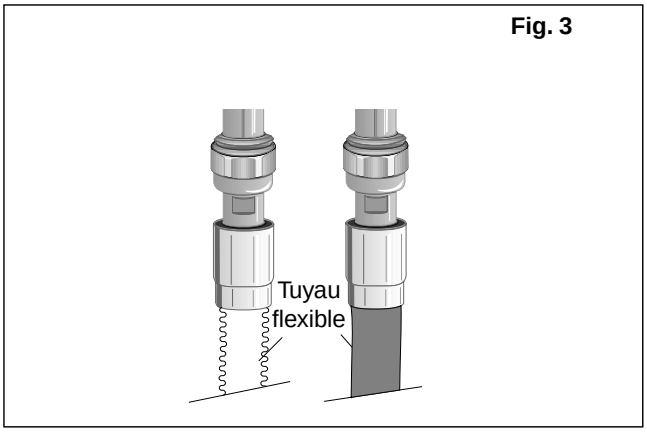


Fig. 3

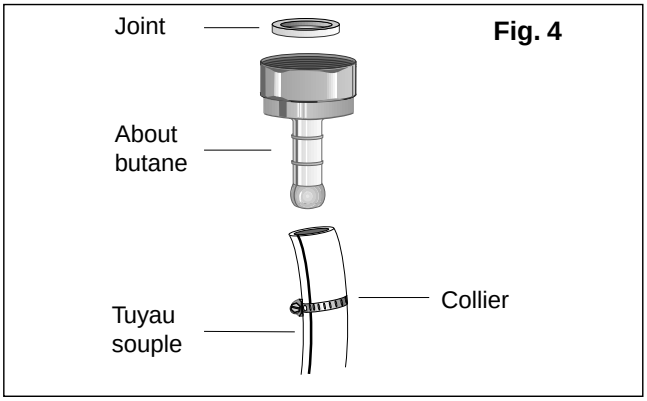


Fig. 4

ADAPTATION DES BRÛLEURS AU GAZ UTILISÉ

A l'achat , votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil.

Pour changer de gaz, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs (table, four)
- modifier les réglages de débit réduit (table, four)
- vérifier le mode de raccordement gaz

☞ Changement des injecteurs des brûleurs de table

1) Levez le couvercle.
2) Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes des brûleurs.
3) Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz (voir **tableau n° 1**).

Tableau n° 1

BRÛLEURS	PUISSANCE NORMALE	PUISSANCE REDUITE	BUTANE/PROPANE		GAZ NATUREL		
						dm³/h 15°C	
	kW	kW	injecteurs	g/h	injecteurs	G20 20 mbar	G25 25 mbar
Auxiliaire (Ø 55 mm)	1	0,3	50	72	70	95	111
Semi-rapide (Ø 71 mm)	2	0,4	71	145	96	190	221
Rapide (Ø 102 mm)	3 - 2,8(**)	0,6	86	203	119	286	332
Four	3		82	218	116	286	332
pression d'alimentation	nom. mbar(*)		29		20		
	min. mbar(*)		25		18		
	max. mbar(*)		35		25		

(*) mbar = 10 mm de colonne d'eau
(**) butane - propane

Important :
Dans le cas d'un changement de gaz en butane ou en propane, vous devez coller sur l'appareil à proximité de la plaque signalétique d'origine, l'étiquette correspondante (G30) fournie dans la pochette d'injecteurs.
Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir ci-après).

Réglage des débits réduits des brûleurs de table

Pour ajuster le réglage des débits réduits :

1) Allumez les brûleurs en position maxi.

2) Placez les boutons de commandes en position mini.

3) Retirez tous les boutons de commandes **(Fig. 5)**

4) La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet **(Fig. 6)**.

5) Procédez en suivant les indications du **tableau n°2**.

Vérification :

1) Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.

2) Remontez les boutons de commandes.

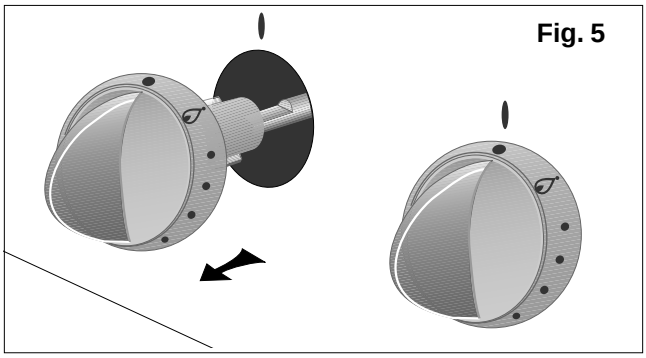


Fig. 5

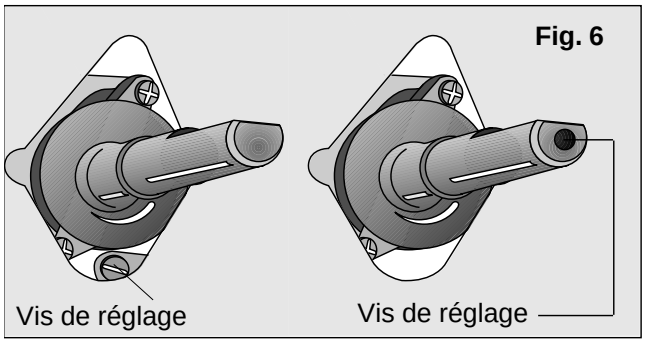


Fig. 6

Tableau n°2

Butane/Propane	Gaz Naturel
Vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.	Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.

Changement de l'injecteur du brûleur de four

Remplacement de l'injecteur :

1) Ouvrez la porte du four et enlevez les accessoires.

2) Otez la sole du four en la glissant vers vous.

3) Dévissez la vis maintenant le brûleur de four **(Fig.7)**.

4) Otez le brûleur de four.

5) Avec une clé à pipe de 7, dévissez l'injecteur situé au fond du four **(Fig. 8)** et remplacez-le par celui qui convient au type de gaz utilisé (voir **tableau n°1**).

6) Remontez le brûleur en effectuant les opérations dans l'ordre inverse et remettez la sole en place.

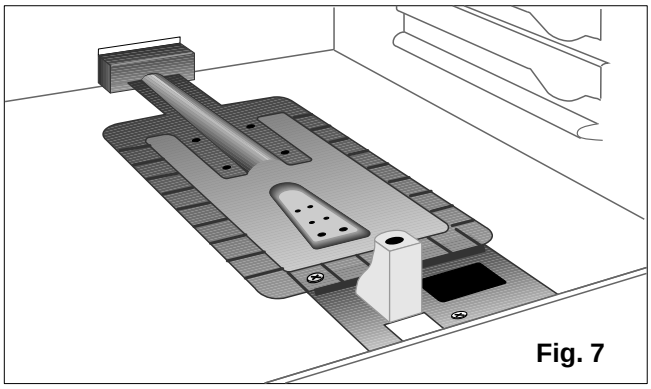


Fig. 7

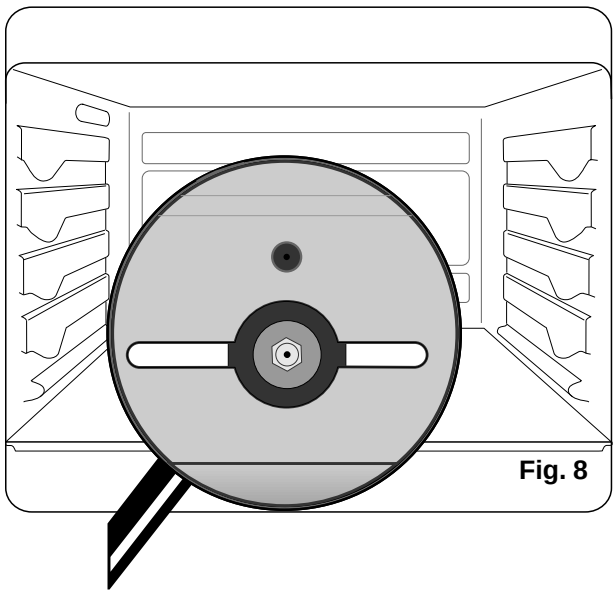


Fig. 8

Le réglage d'air du brûleur de four est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

Réglage du débit réduit du brûleur de four

Pour régler le débit réduit du brûleur de four, effectuez le réglage de la vis **(Fig. 9)** en suivant le **tableau n°3**.

Après ce réglage, contrôlez la bonne tenue des flammes :

1) Allumez le brûleur du four sur la position maxi et laissez chauffer porte fermée environ 15 minutes.

2) Manoeuvrez la commande du four du point maxi au point mini.

3) Ouvrez la porte normalement et vérifiez la présence des flammes.

4) Manoeuvrez plusieurs fois du point maxi au point mini.

5) Ouvrez et fermez la porte lorsque la commande du four est au point mini.

6) Si le brûleur s'éteint, dévissez très légèrement la vis de réglage.

Tableau n°3

Butane/Propane	Gaz Naturel
Vissez totalement la vis.	Vissez totalement la vis puis dévissez de 1/2 à 3/4 de tour.

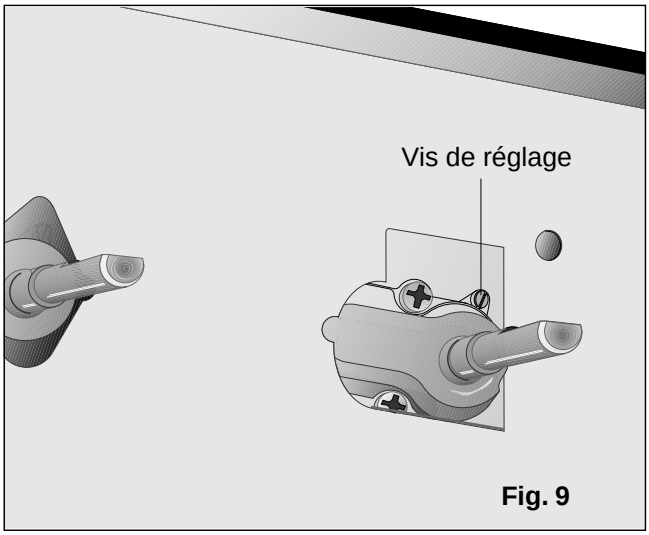


Fig. 9

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir.
A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

En appellant un Service Après-Vente, indiquez-lui le modèle et le numéro de série de votre appareil.
Ces indications figurent sur la plaque signalétique.

Service Conseil Consommateurs
BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél.: 03 44 62 22 22

Liste des Partenaires Service, conseils d'utilisation, ...
Service "plus" ARTHUR MARTIN Electrolux
7j/7 24h/24
08 36 68 22 86*

* 2,23 F TTC / mn

UFAM
43, avenue Félix Louat - BP 50142
60307 SENLIS
Tél.: 03 44 62 22 22
Sa au capital de 450 000 000 F
RCS Senlis B 552 042 285

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'appoter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution tecnique (décret du 24.03.78)